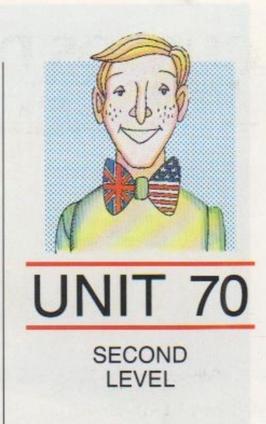
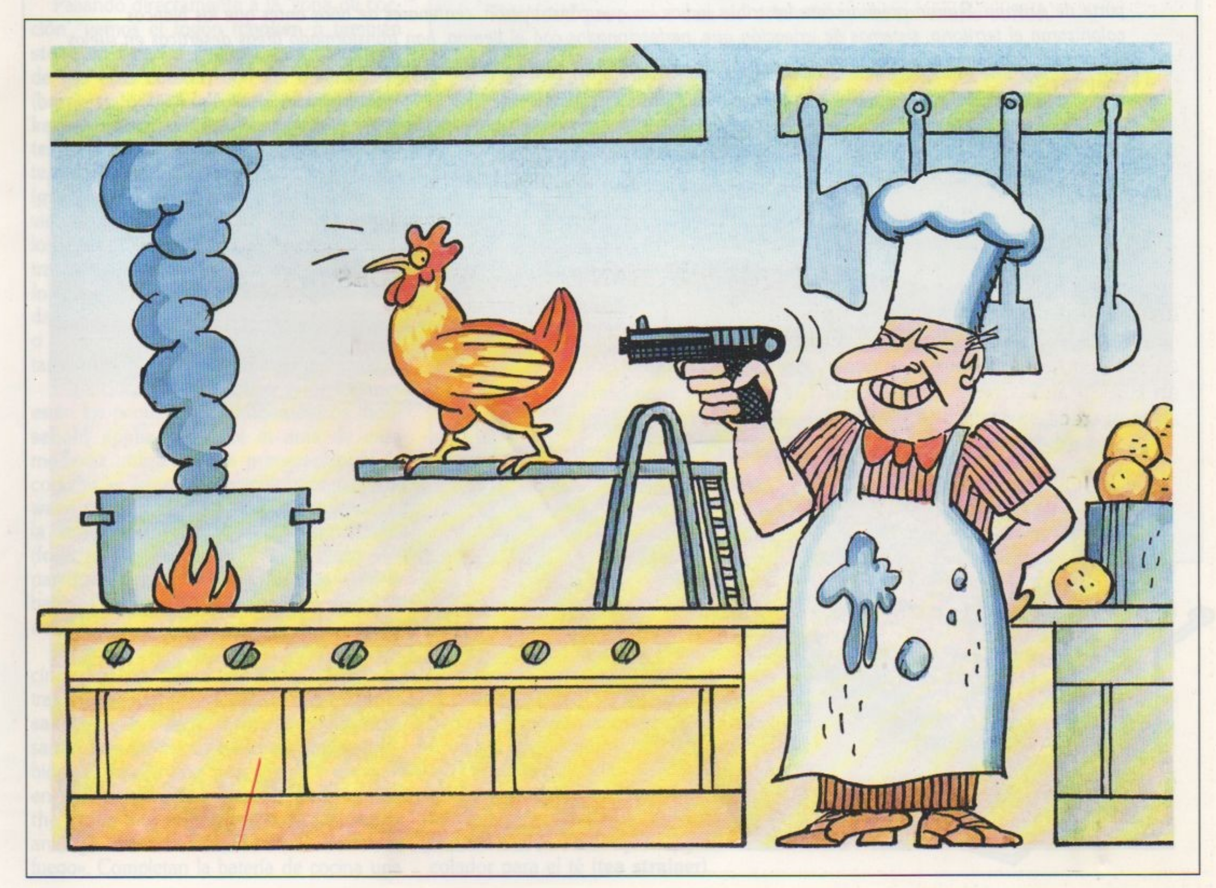
En la mesa

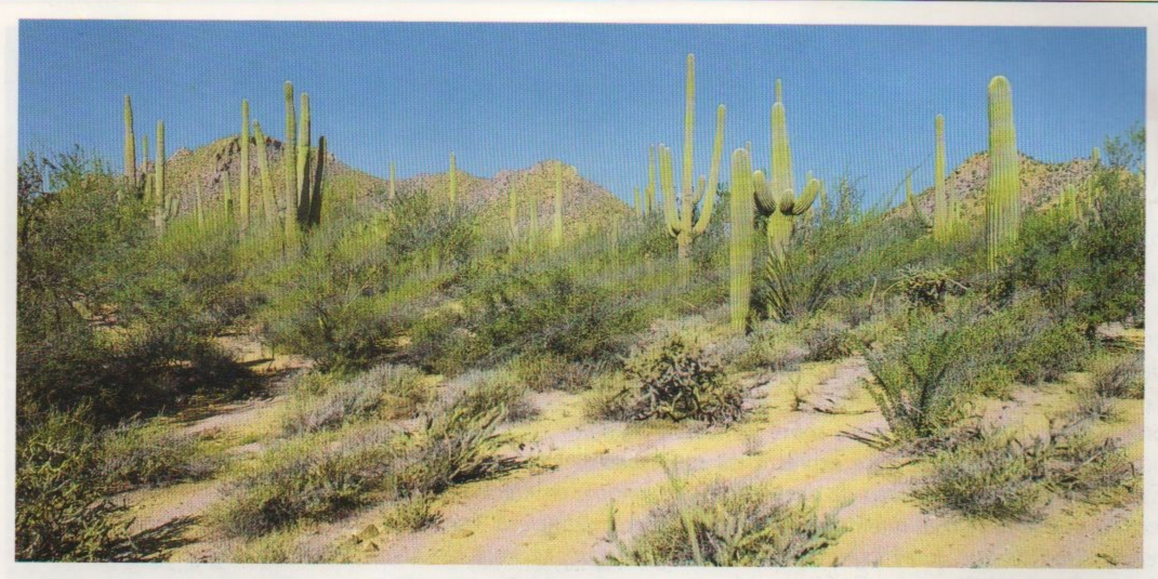


UNIT 70

SECOND LEVEL

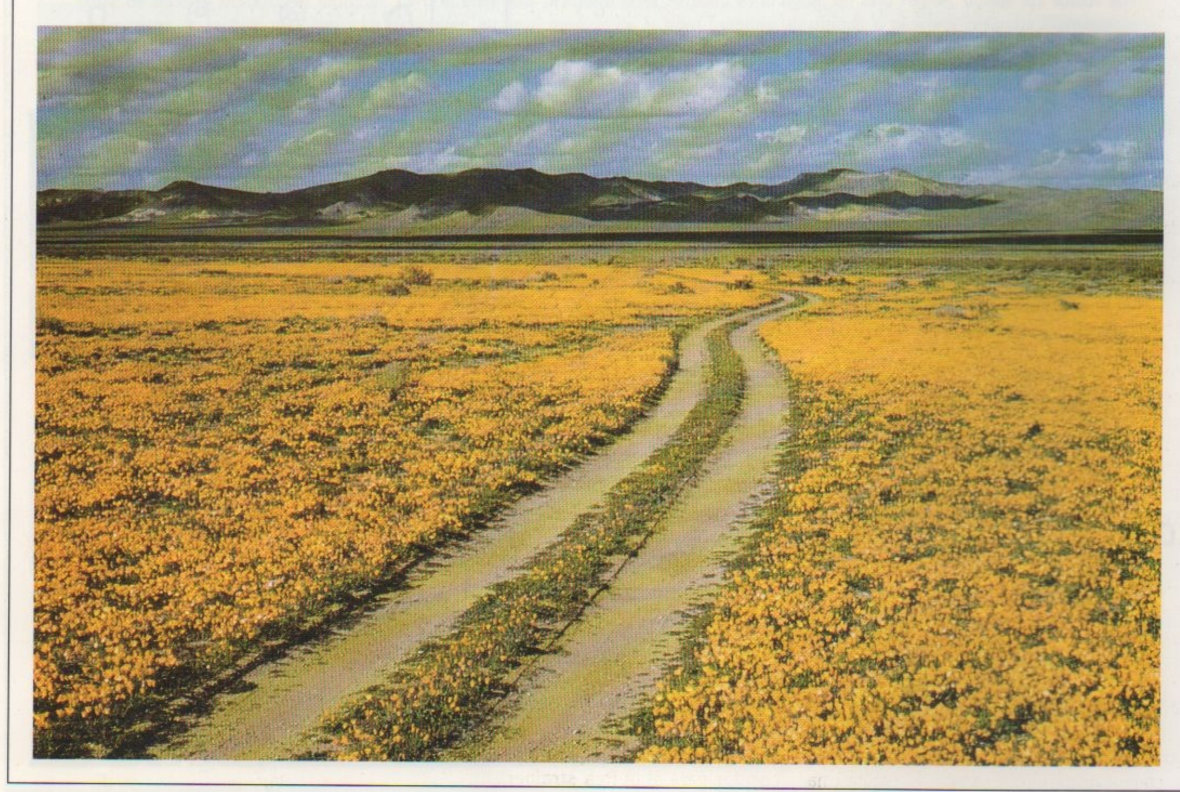
A menos que sea un maniático de las dietas para adelgazar, el tema de esta Unidad, sin duda, le gustará: en efecto, se trata de la comida y de la buena cocina. Para estimular sus ganas de aprender, le espera un menú de verdaderas delicias: se hablará de los primeros y segundos platos, salsas y condimentos, guarniciones y postres. Y, naturalmente, tendrá oportunidad de saber cómo se denominan, tanto en Gran Bretaña como en Estados Unidos, los utensilios y los electrodomésticos de la cocina, desde el cucharón a las cacerolas, de la batidora al lavavajillas. También la sección GRAMMAR es bastante 'sabrosa' y nada pesada de 'digerir': profundizará sus conocimientos sobre los verbos modales, aprendiendo, en esta ocasión, cómo utilizarlos para expresar los conceptos de certeza y probabilidad. Este es precisamente el caso de decir «dulcis in fundo»; en efecto, le espera una lectura que le llevará al mundo de la maltratada cocina inglesa, con un par de recetas clásicas que quizá lograrán rehabilitar su imagen: se trata del Steak and Kidney Pie y del Christmas Pudding, el famoso pastel navideño que mejora envejeciendo; los ingleses que siguen la tradición prefieren prepararlo hasta con un año de anticipación.



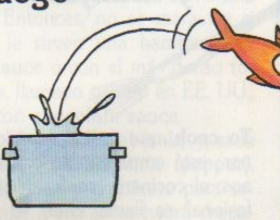


Arizona: un estado de contrastes

El territorio más árido de Estados Unidos es Arizona (fotos superior e inferior), cuyo nombre deriva de una palabra indígena, 'arizonac', que, probablemente, significa 'pequeña primavera'. Aún hoy día los indígenas son numerosos en esta región, casi cien mil, número superado sólo por los indígenas de Oklahoma. Sus reservas se extienden aproximadamente sobre una cuarta parte de Arizona. Fueron precisamente las tribus indias las que construyeron, centenares de años antes que los blancos colonizaran el territorio, sistemas de irrigación que, perfeccionados con el tiempo, han transformado áreas desérticas en suelos fértiles. Civilizaciones antiguas y modernas, desiertos y técnicas agrícolas avanzadas coexisten, pues, en este estado rico en contrastes.



De la sartén al fuego



Es la hora de la comida y cierta languidez lo guía hacia la cocina (**kitchen**). Entrando, ¿cuáles son las primeras cosas que le llaman la atención? Podría ser la mesa, o bien los armarios o los aparadores y alacenas (que los ingleses y los americanos definen con una única palabra: **cupboards**), o los coloreados cajones (**drawers**), o un bonito mármol (**worktop**). Además encontrará, seguramente, un fregadero (**sink**), con sus grifos (**taps**, llamados también **faucets** en EE. UU.), un escurridor (**draining board**) y un escurridor para platos (**plate rack**).

Pasando directamente a la 'zona de cocción', vemos el fogón (**cooker**, o también **stove** en Estados Unidos), que puede ser de gas (**gas cooker**) con los quemadores (**burners**), o bien eléctrico (**electric cooker**) con las planchas de cocción (**hotplates**). Ambos van acompañados, normalmente, por el horno (**oven**) o por la parrilla (**grill** o **broiler** en EE. UU.). No hay que olvidar la nevera: el término más usado por los estadounidenses es **refrigerator**, mientras que los ingleses lo consideran un poco formal y prefieren **fridge**. Hoy día casi todas las cocinas tienen congelador (**freezer** o **deep freeze**) y las más equipadas cuentan también con lavavajillas (**dishwasher**).

Esparcidos sobre la mesa y los fogones están los pequeños electrodomésticos (**household appliances**) que el ama de casa moderna utiliza para la preparación de la comida: el horno de microondas (**microwave oven**, o bien solamente **microwave**), la batidora (**food mixer**) y la trituradora (**food processor**), además del tostador del pan (**toaster**), de la pava (**kettle**) y de la balanza (**scales**, o también **scale** en Estados Unidos).

En las alacenas se halla la batería de cocina (**pots and pans**: **pot** es la olla, mientras que **pan** es la cazuela). De **pan** derivan **saucepan**, que es el cazo, y **frying pan**, la sartén, que los estadounidenses llaman también **skillet**. **Frying pan** aparece también en la expresión idiomática **to jump out of the frying pan into the fire**, de significado análogo al castellano «caer de la sartén al fuego». Completan la batería de cocina una olla a presión (**pressure cooker**) y las tapas (**lids**).

Hurgando en los cajones se encuentran los diversos utensillos (**utensils**), como el cucharón (**ladle**), la cuchara de madera (**wooden spoon**: **wooden** es un adjetivo irregular que significa 'hecho de madera'), los cuchillos de cocina (**kitchen knives**), y además el picador (**chopping board**), el abrelatas (**tin opener** o, especialmente en Estados Unidos, **can opener**) y un utilísimo colador para el té (**tea strainer**).

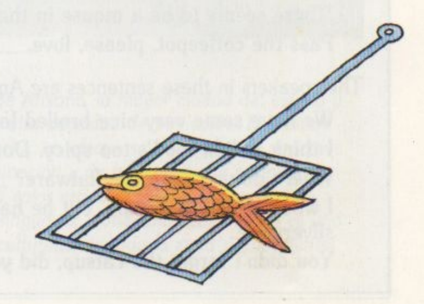
Pots and pans

Listen very carefully to the first sentence before you repeat it. What happens to the pronunciation of **on**?

I opened the cupboard and all the saucepans, frying pans and lids fell on my head. ___
There must be a short circuit, because none of the household appliances in the kitchen work. ___
Lady Mogg's got marble worktops and gold taps in her kitchen. ___
Put the plates on the draining board when you've finished. ___
The plate rack's in the cupboard above the sink. ___
Put the vegetables on the big burner at the back. ___
With electric cookers, the hotplates take a long time to get warm. ___
Under the grill there was something that looked like a piece of coal. My husband had been trying to make toast again. ___
Darling, what's this strange thing in the deep freeze? ___
It'll only take thirty seconds to cook in the microwave. ___
The food mixer was on 'fast' and the eggs flew out and went up the wall. ___
This food processor can do everything except make coffee. ___
How does this bleeding toaster work? ___
The last time I saw the scales, Suzie was weighing the cat. ___
She keeps the pots and pans in the cupboad under the sink. ___
Why is there a large hole in the bottom of this saucepan? ___
Last weekend I had a little accident with my pressure cooker. ___
Here is a list of the utensils you're going to need: a ladle, a couple of wooden spoons and some kitchen knives. ___
My wife is very good at throwing chopping boards. ___
The tin opener's on the wall. ___
The tea strainer's in the top drawer. ___

The speakers in these sentences are American. Listen and repeat:

There's something wrong with the faucet in the kitchen. ___
Er... I'm afraid your stove has just blown up. ___
Let's just put the sausages under the broiler. ___
The last time I saw the scale, Tommy was using it for his chemistry homework. ___
Where the hell does she keep the skillet? ___
The can opener's on the wall. ___





Comidas y manjares

Baked apples in cognac

Pay attention to the first two sentences. What happens when a word that finishes with an *n* comes before a word that begins with an *m*?

Martin found this rather interesting Russian cookery book the last time he was in Moscow. ___
You have to grill the chicken for ten minutes. ___
My husband is an extremely good cook. ___
Lucy had once been a chef at the Café Royale. ___
Have you got any cooking oil? ___
According to the cookbook, we need a large turkey. ___
This soup is wonderful, Marjorie. You must give me the recipe. ___
For dessert, there are baked apples in cognac. ___
Why don't you serve the ice-cream with chocolate sauce? ___
Dress the courgette salad with a little oil, vinegar, sugar, salt and pepper. ___
If you boil the potatoes before you roast them, it'll be much quicker. ___
Cook the roast in a fast oven for about an hour and a half. ___
Did you put any seasoning in this? ___
When the soup is ready, stir it well and season with a little salt and pepper, and perhaps a few herbs and spices. ___
If you don't use the table mats, you'll make the table dirty. ___
The teacups and the mugs go in that cupboard over there. ___
If you get the cutlery, I'll lay the table. ___
This must be the most difficult corkscrew to use in the history of the universe. ___
The taxi driver's fish and chips were swimming in a sea of oil and tomato ketchup. ___
When we were kids, we used to use Mum's tea cosies as hats. ___
What a lovely tea service you have, Cynthia. ___
I think you'll find this is the most expensive coffee service on the market, dear. ___
'There seems to be a mouse in the teapot', said Alice. ___
Pass the coffeepot, please, love. ___

The speakers in these sentences are American:

We have some very nice broiled lobster, sir. ___
I think Indian food's too spicy. Don't you? ___
Where do you keep the flatware? ___
I wouldn't say he's vain, but he has the family name on all the silverware. ___
You didn't forget the catsup, did you, honey? ___

To cook, que indica genéricamente 'cocinar', está emparentado con muchos términos: el cocinero (**cook**; en cambio, el profesional se llama **chef**), el arte culinario (**cookery** o **cooking**, este último también usado como adjetivo) y el libro de cocina (**cookbook** o **cookery book**). Si encuentra algún recetario en lengua inglesa, sométase a prueba con una receta (**recipe**): lea la lista de los ingredientes (**ingredients**) y ¡póngase a trabajar! Pero no se dé por vencido frente al primer término desconocido.

Como ayuda, aquí tiene cinco verbos claves: el primero corresponde al castellano 'freír' (**to fry**), el segundo significa 'asar en la parrilla' (**to grill** o **to broil** en EE. UU.), el tercero quiere decir 'asar en el horno' (**to roast**: usado también como adjetivo y sustantivo), el cuarto 'hervir' (**to boil**), y el último 'cocer en el horno' (**to bake**). Además, le será útil saber cómo se dice en inglés baja, media y alta temperatura del horno: **slow oven**, **medium oven**, **fast oven**.

A cada plato se debe agregar el condimento necesario (**seasoning**, a menudo compuesto por **herbs** y **spices**, es decir 'hierbas'y 'especias'), dosificado de modo que no resulte demasiado condimentado (**spicy**) o picante (**hot**). Preste atención al verbo 'condimentar': se usa **to season** cuando el condimento es a base de aromas, **to dress** si se trata de un aliño para ensalada y **to serve with a sauce** si se condimenta con salsas. **To serve**, naturalmente, indica

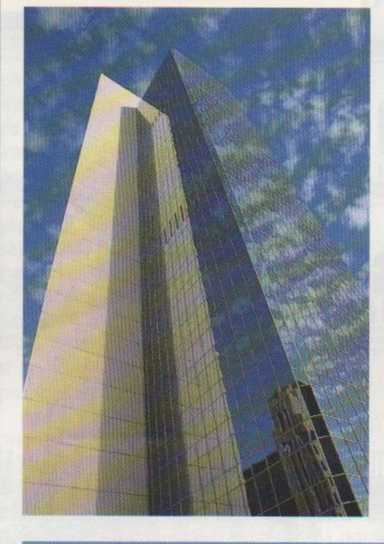


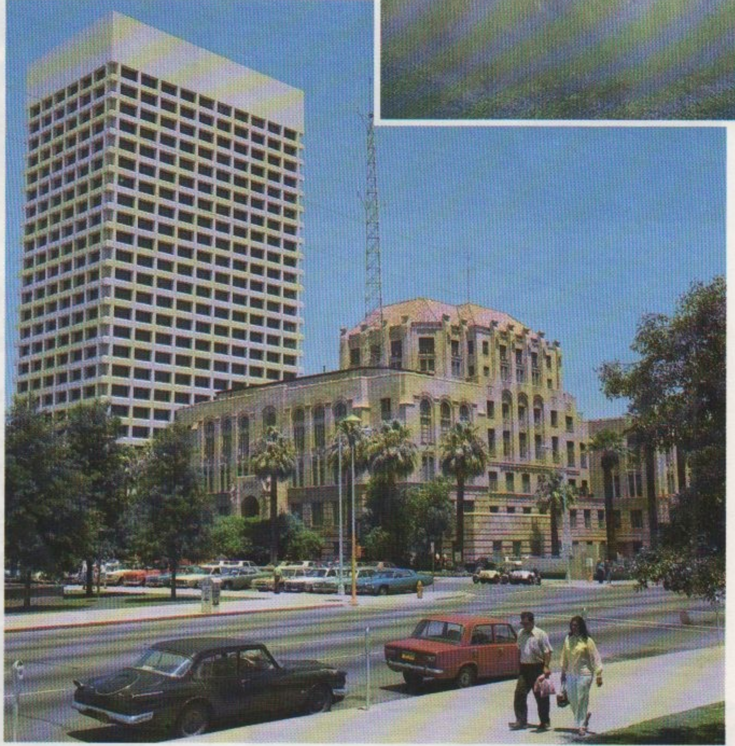
precisamente el acto de 'servir' en la mesa. Observe también que **sauce** en inglés puede indicar tanto una salsa salada como una crema dulce. Entonces, no se maraville si en Inglaterra le sirven una hamburguesa con **tomato sauce** o con el más denso **tomato ketchup**, llamado **catsup** en EE. UU., y un helado con **chocolate sauce**.

Por último, agregue la sal (**salt**) y, si le gusta, una pizca de pimienta (**pepper**), mezcle (**to stir**) bien y prepárese para saborear su manjar. Pero antes habrá preparado la mesa (**to lay the table**; el verbo es irregular y **laid** es su pasado y participio pasado) con el mantel (**tablecloth**) y las servilletas (**napkins**), o bien con los mantelillos individuales (**table mats**). Naturalmente necesitará los platos (**plates**, llamados también **dishes** en EE. UU.), los vasos (**glasses**) y los cubiertos (**cutlery** en el Reino Unido, pero **silverware** o **flatware** en EE. UU.), es decir cuchillo (**knife**), tenedor (**fork**) y cuchara (**spoon**). No se olvide del sacacorchos (**corkscrew**) para destapar las botellas de vino.

Para la sobremesa, necesitará un buen servicio de café (**coffee service**) o de té (**tea service**), con las tazas (**cups**, distinguiendo entre **teacups** y **coffe cups** según su función), la cafetera (**coffee pot**) o la tetera (**teapot**), la azucarera (**sugar bowl**), la jarra de la leche (**milk jug**) y las cucharitas (**teaspoons**). Si el rito del café o del té es más informal, podrá usar, en lugar de las tazas, los tazones con asa llamados **mugs**, muy difundidos en las casas y en los despachos anglosajones. Y si desea mantener caliente el té para tomar más de una taza, ¿por qué no usar una de esas graciosas cubreteteras (**tea cosy**) de tela, tan comunes en Inglaterra?



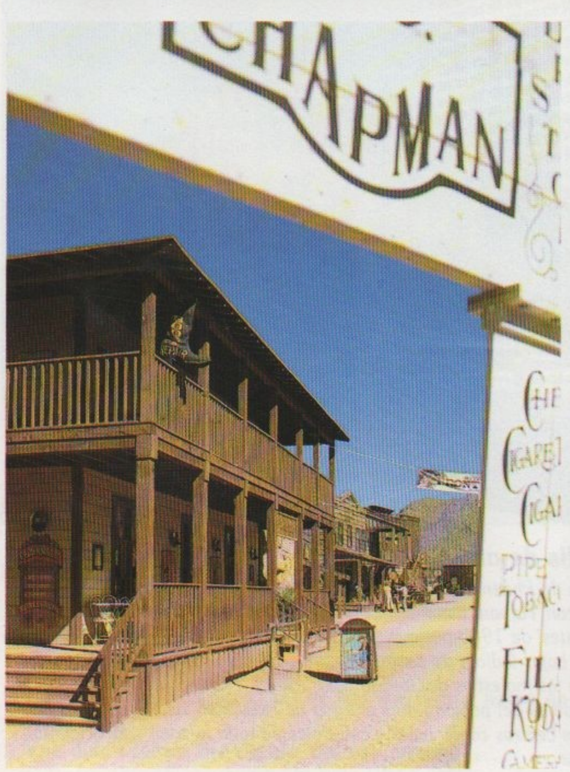




Una metrópolis de aire puro

Tres imágenes de Phoenix, la capital de Arizona, la mayor ciudad del estado y la que, junto con Tucson, tiene la más alta densidad de población. El número de sus habitantes, de 1960 hasta la fecha, en efecto, se ha duplicado, gracias también a los bajos índices de contaminación y de humedad que permiten soportar hasta las molestias del tórrido calor estival. Phoenix, que surgió en 1864 de las ruinas del poblado más antiguo de Hohokam, actualmente es uno de los mayores centros comerciales y culturales de toda la zona sudoccidental estadounidense.





Tucson, una antigua fortaleza transformada en ciudad

La otra gran ciudad del estado, Tucson, se halla en la parte meridional de Arizona. Fundada como fortaleza española en 1776 para resistir los ataques de los apaches, luego pasó bajo otras tres banderas: la mexicana, la de los Estados Confederados y, finalmente, la estadounidense. Tiene una población de unos 350.000 habitantes y goza de una activa vida cultural gracias a la importante University of Arizona, que aquí tiene su sede. Arriba, la Mission San Xavier del Bac, fundada en 1700 por los jesuitas y reconstruida por los franceses a fines del siglo XVIII; al lado, la Old Tucson, una reconstrucción de la ciudad del 1860; abajo, Downtown.



Repitamos los calabacines

Llegados a este punto, está listo para servir la comida (**food**) en la mesa. El agua (**water**; el agua mineral, como recordará, es **mineral water**) y el vino (**wine**) ya están en su lugar. Sólo debe agregar el pan (**bread**). Es conveniente que sepa que en las mesas inglesas y norteamericanas encontrará, sobre todo, pequeños panecillos redondos (**rolls**). En cambio, la hogaza (**loaf**) se utiliza para preparar bocadillos. También existe un tipo de panecillo dulce (**bun**, a menudo amasado con pasas sultanas) que resulta muy sabroso si se unta con mantequilla y se calienta en el horno.

En España, el primer plato (**first course**) a menudo consiste en un plato de legumbres o arroz y va seguido por un segundo plato a base de carne (**meat**) o de pescado (**fish**).

Con respecto a este tema, es gracioso observar las diferencias que existen entre los términos que indican los distintos tipos de carne y los nombres de los animales de los cuales provienen. Los primeros (**beef**, **pork**, **veal**, **venison**, **mutton**) son de origen francés, mientras que los segundos (**cow**, **pig**, **calf**, **deer**, **sheep**) son de etimología sajona. En cambio, las aves no presentan particularidades de este tipo, pero quizá le sorprenderá saber que, por ejemplo, lo que llamamos en castellano 'muslo' de pollo, en inglés se llama 'pierna' (**leg**). Por otra parte, si no le gusta el muslo, puede escoger la pechuga (**breast**).

Aparte de la cocina italiana, también la oriental es muy apreciada en los países anglosajones. El plato más conocido es el curry, que se sirve con un poco de arroz (**rice**); se trata de una comida, normalmente, a base de carne muy condimentada por una mezcla de especias llamada precisamente **curry**.

Pero no se preocupe: si quiere comer algo ligero, una simple taza de caldo (**stock**; los cubitos se llaman **stock cube**) puede tomarla en cualquier sitio.

Y ahora veamos las verduras (**vegetables**, término usado también para decir 'guarnición'): el calabacín (**courgette** en el Reino Unido, **zucchini** en EE. UU.), la alcachofa (**artichoke**), el tomate (**tomato**), los puerros (**leeks**), junto a la lechuga (**lettuce**) para hacer una ensalada (**salad**), a la que puede añadir, si le gusta, un poco de mayonesa (**mayonnaise**; también existe una salsa para condimentar, de gusto un poco más dulce, llamada **salad cream**). Y si quiere repetir, esperemos que haya suficiente para una segunda porción (**helping**).

Si aún no está satisfecho, también puede probar un poco de queso (**cheese**), de fruta (**fruit**) y, finalmente, como postre (**dessert**) algo dulce (**sweet**, que también es un adjetivo), quizá con un poco de nata (**cream**). Y, para terminar, nada mejor que una buena taza de café (**coffee**) o una copita de licor (**liqueur**).

Ahora, a alguien le tocará levantar la mesa (**to clear the table**) y lavar los platos (**to wash up** o **to do the washing-up**, pero, especialmente en Estados Unidos, también **to do the dishes**).

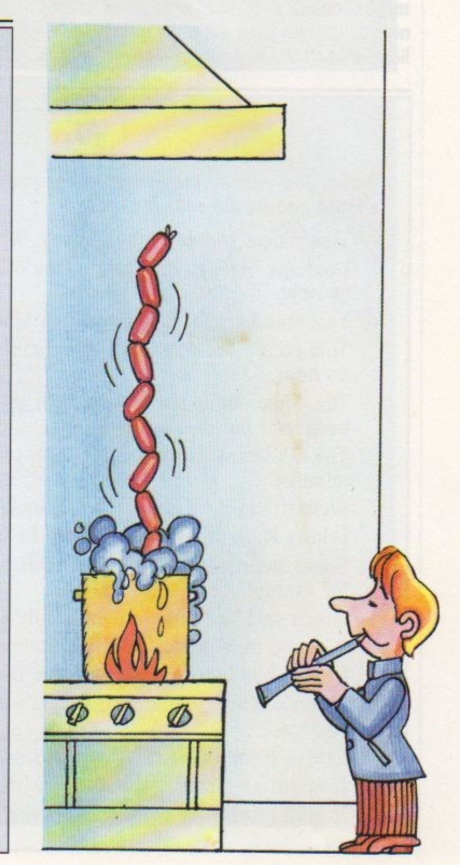
Do you prefer the breast or the leg?

Here are some sentences which contain the vocabulary yo have just learnt. Remember to pronounce the *o* in **mutton** with the *schwa*:

If you want to have Polish mutton, we'll need some mustard as well. ___
I thought you had to serve white wine with poultry. ___
Here you are, love. Half a dozen rolls, a loaf of bread and five buns. That'll be 98p, please. ___
Put the stock cube into a pint and a half of boiling water and stir well. ___
Don't you use a special kind of rice for curry? ___
Could you ask the waiter to bring us some more bread? ___
Do you serve red wine or white wine with venison? ___
Serve the veal with runner beans, carrots and boiled potatoes. ___
Do you prefer the breast or the leg? ___
Serve the Christmas Pudding with fresh cream. ___
Salad cream is just like mayonnaise, but it's a bit sweeter. ___
Why don't we just clear the table and do the washing-up tomorrow morning? ___
Shall I help you to wash up? ___

The speakers in these sentences are American. Listen and repeat:

Look, let's just go to a fast food restaurant. ___
Have you ever tried pasta with just oil and pepper? ___
The little pig had three helpings of leeks in salmon sauce. ___
Would you like some fruit? ___
Why don't we do the dishes tomorrow morning? ___



Podría ser una langosta hervida



Prosiguiendo con el estudio de los verbos modales, y después de haber visto los distintos matices de significado que asumen según las circunstancias, ahora verá también cómo pueden expresar la idea de probabilidad y de posibilidad.

En lo que respecta a la probabilidad, existen dos grupos de modales. El primero comprende **should** y **ought** (con sus formas negativas), verbos que dan la idea de una gran probabilidad, y **may**, que, en cambio, acentúa el sentido de suposición o previsión. Para comprender esta diferencia, compare las siguientes frases: **This recipe should be quite easy; This roast ought to be done by now; This recipe should not be difficult; It ought not to be as spicy as the one I cooked last week; The oven may be hot enought now.**

El segundo grupo incluye los modales **might**, **could** y la forma negativa **might not**: se utilizan para expresar una probabilidad más débil, es decir, que oculta alguna sombra de duda; por consiguiente, a veces, afirmaciones de signo contrario corrigen su significado, como puede comprobar en los siguientes ejemplos: **It might be alright, but it looks a bit black on the top; It could be a boiled lobster, I suppose, but it looks a bit strange; It might not taste so horrible if she put fewer spices in it.**

Si se quiere expresar una posibilidad teórica, sin aventurar previsiones sobre el hecho de que un acontecimiento se verifique realmente, el verbo adecuado es **can**: **Some cakes can be quite difficult to make**. El mismo modal sirve también para presentar una eventualidad tan frecuente que parece casi obvia: **Christmas Pudding can be very heavy after turkey and roast potatoes.**

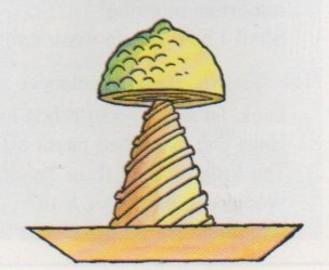
El matiz condicional. Cuando se quiere expresar una posibilidad o una certeza subordinadas a una condición precisa, se recurre a los modales **would** y **might**.

Se utiliza **would** para decir que algo sucederá sin lugar a dudas, pero con la condición de que se respete determinado requisito:

It would taste better with a bit more salt.

En cambio, si no existe la seguridad de que un hecho ocurra, aunque se cumplan ciertas condiciones particulares, se debe usar **might**:

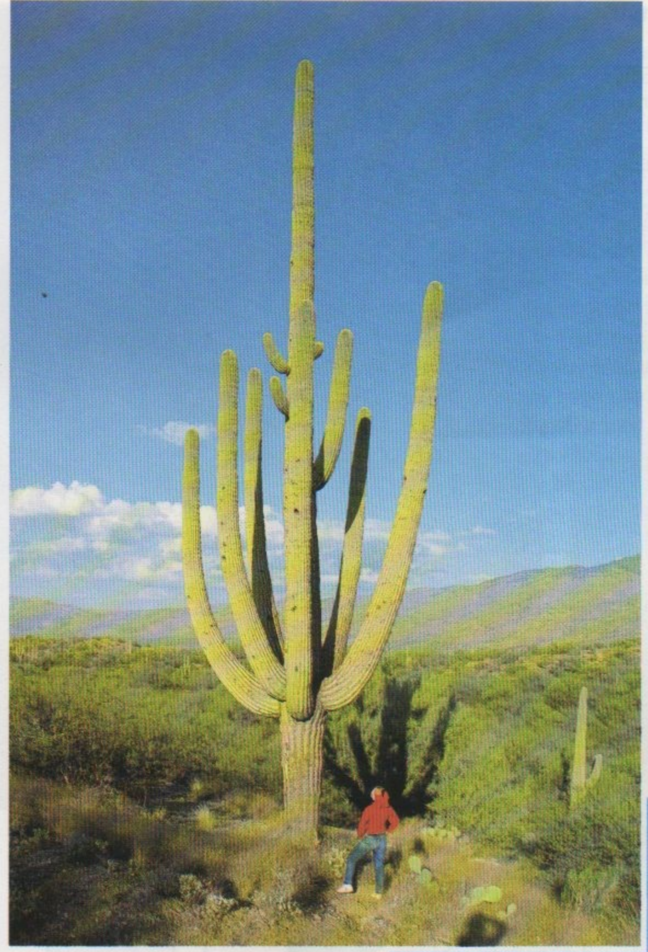
If you added more salt, it might be better.

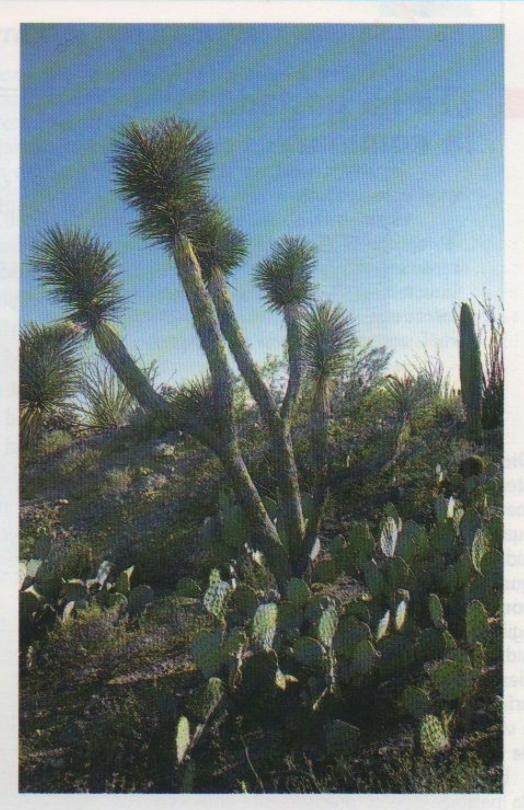


It ought to be might

When you repeat these sentences, you'll have to remember to pronounce **should** and **would** with the *schwa*:

This recipe should be quite easy. Why don't we try it? ___
I put the roast in the oven at ten o'clock, so it ought to be done by now. ___
You may be able to get some artichokes at Gordon's. ___
This recipe shouldn't be too difficult. It only takes half an hour.___
The curry ought not to be as hot as the one I did last week because I put less spice in it. ___
The oven may not be hot enough yet. Let's wait another ten minutes. ___
Well, it might be alright, but it looks a bit black on the top. ___
I don't know what it is; it could be boiled lobster, I suppose. ___
Some sweets can be quite difficult to make; Baked Alaska, for example. ___
Green salad can be very nice with a little apple in it. ___
It would taste better with a bit more salt. ___
It would be better if you added a couple of eggs. ___
If you served it without the white sauce, it mightn't be so nice. ___
I think it might be safer if you tried an easier recipe. ___
It might be nice if we served it with cauliflower. ___
It might not taste so horrible if she put fewer herbs in it. ___



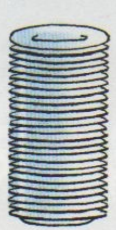




Flora y fauna sobreviven en el desierto

En los alrededores de Tucson se extiende el Saguaro National Monument, una zona desértica caracterizada por cactus seculares, cuya altura supera los quince metros (arriba). En cambio, en el oeste de Arizona se extiende el desierto de Mojave, con sus bellísimos Joshua trees (al lado) de hojas delicadas y flores blancas. Durante la estación de las lluvias, estas grandes plantas logran absorber enormes cantidades de agua, lo que les permite sobrevivir en las estaciones más cálidas. En estas zonas, también son muy numerosas las especies animales.

¿Te ha gustado la comida?



Did you enjoy your meal? Escuchando atentamente esta frase, advertirá un fenómeno fonético particular que se verifica cuando una palabra que termina con el sonido de la *d* de **did** va seguida por otra que comienza con el sonido de la *y* de **you**. En efecto, también en este caso, para agilizar la frase, los ingleses y los estadounidenses funden los dos sonidos, produciendo uno nuevo, el sonido de la *dg* de **bridge**. Esta tendencia, sin embargo, puede a veces obstaculizar la comprensión exacta de la frase.

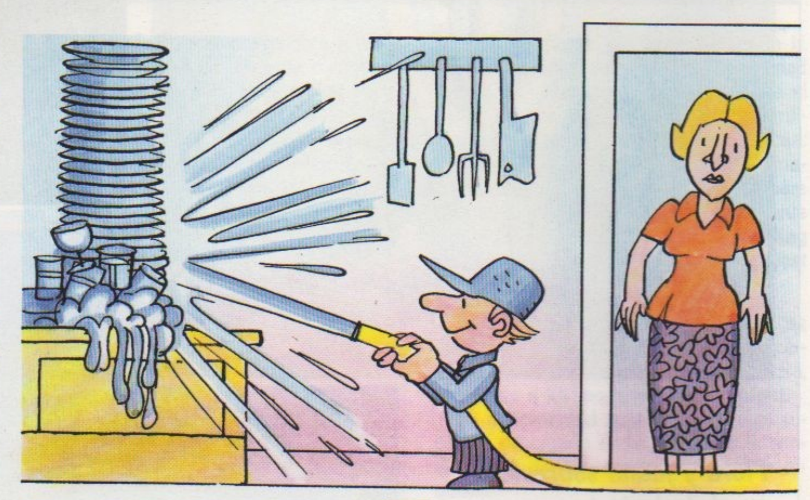
Los problemas se complican si la segunda palabra es **you**, precisamente como en el ejemplo anterior. A menudo este pronombre se pronuncia con el *schwa*, y en casos como el descrito, el sonido, de por sí débil, tiende a apagarse totalmente. Por ejemplo, piense cuán frecuentemente **you** va precedido por un modal como **could** o **would** o por **did**. Por lo tanto, habitúese a reconocer ese fenómeno escuchando las frases de la grabación.



What would you do if...?

In these sentences, listen carefully to what happens when a word that ends with the sound of the *d* in **did** comes before a word that begins with the sound of *y* in **you**:

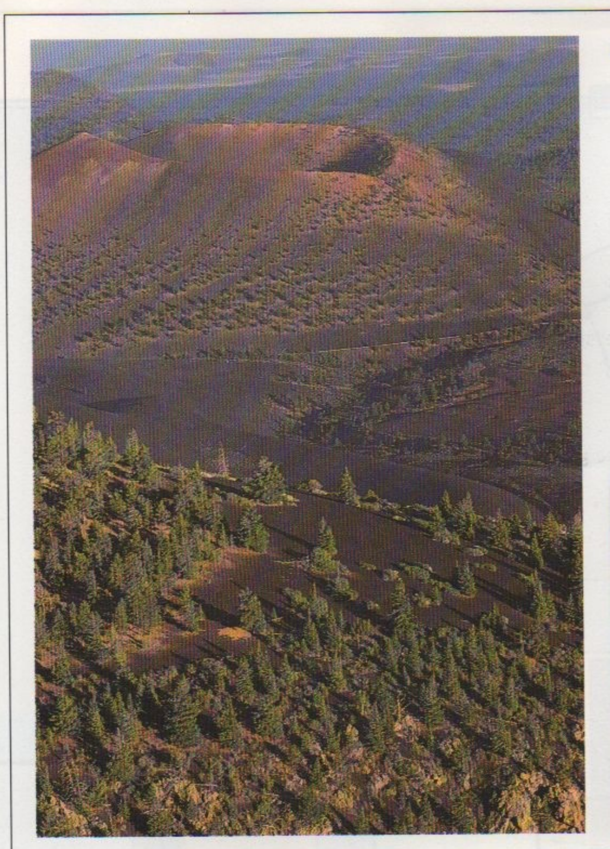
Would you like some fruit?
Did you put any seasoning in this?
I'm afraid your stove has just blown up.
Could you cook me some of that nice pasta you did the other day?
What would you do if I told you they didn't eat meat?
Could you open a can of peas for me, please?
Could your wife give me that recipe for cheesecake?
Would you add a little more seasoning?
How long would you put it in the oven for?
Did you enjoy your meal?



Ready in ten minutes

In these sentences, listen carefully to what happens when a word that ends with the sound of the *n* in **no** comes before a word that begins with the sound of the *m* in **minute**:

Martin found this rather interesting Russian cookery book the last time he was in Moscow.
The oven may not be hot enough yet. Let's wait another ten minutes.
I opened the cupboard and all the saucepans, frying pans and lids fell on my head.
The table in the kitchen might not be big enough for eight people.
Have you seen the frying pan my wife bought me for my birthday?
This wooden spoon must only be used for making sauces.
You couldn't open that can, Mike, could you?
Anyone who eats beans out of a tin must be mad.



La tierra más rica en bellezas naturales

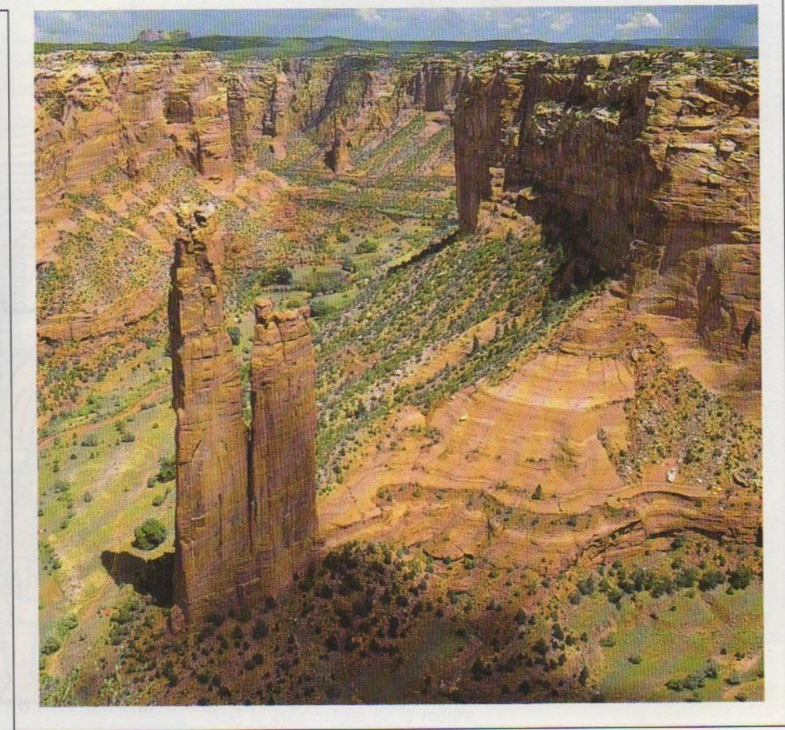
Arizona atrae a muchísimos visitantes durante todo el año, gracias a sus magníficas bellezas naturales. Es el estado norteamericano más rico en localidades declaradas oficialmente de interés turístico. Entre éstas se halla la zona del Canyon de Chelly (las dos fotos inferiores) y la de Sunset Crater (al lado), ambas situadas en el norte. El Canyon de Chelly, además de ser de gran interés paisajístico, es muy valioso para reconstruir la historia de antiguos pueblos, ya que en estas rocas se han descubierto muchos restos de viviendas indígenas que se remontan al siglo XI. En cuanto al Sunset Crater, surgió de una violenta erupción volcánica, ocurrida hace unos nueve siglos. Tiene poco más de trescientos metros de altura, y debe su nombre y su singular color a los depósitos de minerales ferrosos que han quedado alrededor del cráter.



De los dos sonidos gana el más fuerte

Una palabra que termina en *n*, seguida por una palabra que empieza por *m*, da lugar a otro fenómeno fonético común. En efecto, también en este caso, como en aquellos que hemos analizado en las Unidades anteriores, los dos sonidos, al encontrarse, tienden a fundirse y prevalece el más fuerte de los dos.

Por ejemplo, en la expresión **ten minutes**, el sonido de la *n* de **ten** parece que desaparece totalmente, pero en compensación se alarga el sonido de la *m* de **minutes**. Sucede exactamente lo mismo con otras parejas de palabras que podrá escuchar en la grabación: **oven may, in Moscow, on my, kitchen might, pan my, spoon my, spoon must, can Mike, tin must**.



Grandes experimentos en la cocina

Imagínese la verdadera 'prueba de fuego' para una cocinera aficionada: preparar una cena completa para invitados importantes. Precisamente la circunstancia en la que cada plato ha de prepararse con extremo cuidado. Pero no sólo esto: también se debe prestar especial atención a la combinación de los sabores y a la sucesión de platos. Y, finalmente, no hay que olvidarse de un recurso valioso: informarse con anticipación acerca de las preferencias y los hábitos de los invitados. El diálogo que escuchará le presenta, en cambio, a dos anfitriones que han descuidado este 'pequeño detalle', con las inevitales consecuencias.

Entre los términos nuevos hallará el sustantivo **tee-totaller** (abstemio), los dos verbos **to drain** (colar) y **to melt** (derretirse) y los adjetivos **heat-resistant**, que, naturalmente, significa 'resistencia al calor', y **Jewish**, que significa 'judío'. Además se citan nuevos alimentos y nuevas bebidas, como **meringue** (merengue) y **cider** (sidra).

HOW A MAN COOKS HIS GOOSE

~ Is it ready yet? They might be here at any minute. ___
~ Nearly. Have you laid the table? ___
~ I'm doing it now. Where do you keep all the cutlery? ___
~ Come on, Geoff. We've been living here for six months and you still don't know where the cutlery is. It's over there in the top drawer. ___
~ Oh, yes. That's right. What did you decide to cook in the end? ___
~ Well, for the first course I've done some Farmhouse soup. ___
~ Oh. What's in it? ___
~ Eggs, lemon juice, a little bread, some cheese, and two glasses of Cannonau wine. ___
~ Ah. I see. And what about the main course? ___
~ Oh, I've done something really special called Orchard Roast. ___



~ What's in it? ___
~ Well, you fry some onions, carrots, apples and pears. Then you drain them, add some cider... ___
~ Cider? ___
~ Yes, that's right. Cider. Then you add some stock, the juice of an orange, a leg of pork... ___
~ Pork? ___
~ Yes. Pork. It's really nice. Don't you remember? We had it with Simon and Marcie the last time they came. ___
~ Ah. And the sweet? ___
~ I'm doing that. It's Baked Alaska. ___
~ Baked Alaska? ___
~ Yes. You know... ice-cream with fresh fruit and meringue on top baked in the oven. ___
~ Baked ice-cream? ___
~ Don't worry. It's done on a heat-resistant dish, and it only stays in the oven for a few minutes, so it won't melt. ___
~ Mmm. ___
~ What's wrong? Don't you think they'll like it? ___
~ Well, they might like the dessert. But I don't know about the rest. ___
~ Why? What's wrong with it? They're really nice dishes. Expensive, too. ___
~ Oh, I don't doubt that. It's just... ___
~ Geoff. What's the problem? ___
~ Well, perhaps I didn't tell you. But she's Jewish. ___
~ What! ___
~ And he's a tee-totaller. ___
~ Oh, no! ___





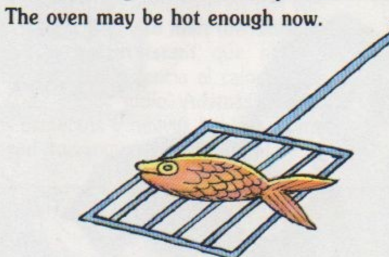
Una niña de otros tiempos aprende a ***to stir with a wooden spoon****, bajo la guía atenta de la madre.*

Cierto, más bien probable

Otro uso de los verbos modales
Además de expresar certeza (Unidad 69), los verbos modales sirven también para manifestar la probabilidad de que ocurra un acontecimiento. De este modo, se puede expresar el grado de probabilidad según el verbo modal utilizado.

Cuando la probabilidad es grande
Cuando es casi seguro que algo ocurrirá, hay que utilizar los verbos **should**, **ought** y **may** (y, naturalmente, también sus formas nagativas). Los dos primeros tienen un significado casi idéntico y, por consiguiente, se emplean indistintamente; en cambio, el tercero, aun manteniendo, más o menos, las características de los otros dos, acentúa sobre todo el sentido de suposición y previsión:

This recipe should be quite easy.
The roast ought to be done by now.
The oven may be hot enough now.



Si la probabilidad es leve
En cambio, cuando se quiere manifestar una gran duda sobre el hecho de que un suceso pueda ocurrir, o si, efectivamente, existen pocas probabilidades, se usan los modales **might** (con su forma negativa correspondiente, **might not**) o **could**:

I might be alright, but it looks a bit black on top.
It could be a boiled lobster, I suppose, but it looks a bit strange.
It might not taste so horrible if she put fewer spices in it.

El condicional y la probabilidad
Si se quiere expresar una certeza o una posibilidad, también se puede utilizar el condicional. **Would**, por ejemplo, manifiesta la certeza de que un hecho determinado ocurrirá, con la condición de que se cumplan determinados requisitos.
Una frase del tipo **If you added more salt, it would be better**, pone una condición (añadir un poco de sal), que seguramente modificaría la situación (el sabor de la comida). En casos como éste, donde algo cambia, 'con la condición que' suceda algo más, se habla de 'certeza condicional'.
En cambio, si se utiliza **might** en vez de **could**, se manifiesta una 'posibilidad condicional', es decir que no es seguro que el cumplimiento de una condición pueda modificar una situación anterior. En efecto, una frase como **If you added more salt, it might be better**, indica que es dudoso que añadir sal mejore el sabor.

La posibilidad teórica y la habitual
También el verbo modal **can** puede expresar una posibilidad: cuando hay referencia a situaciones genéricas o muy frecuentes. En estos dos casos el uso de **can** es casi idéntico al del verbo castellano 'poder'. En efecto, una posibilidad es genérica (o teórica) cuando un hecho es posible por sí mismo, pero no es importante precisar con cuánta seguridad puede suceder:

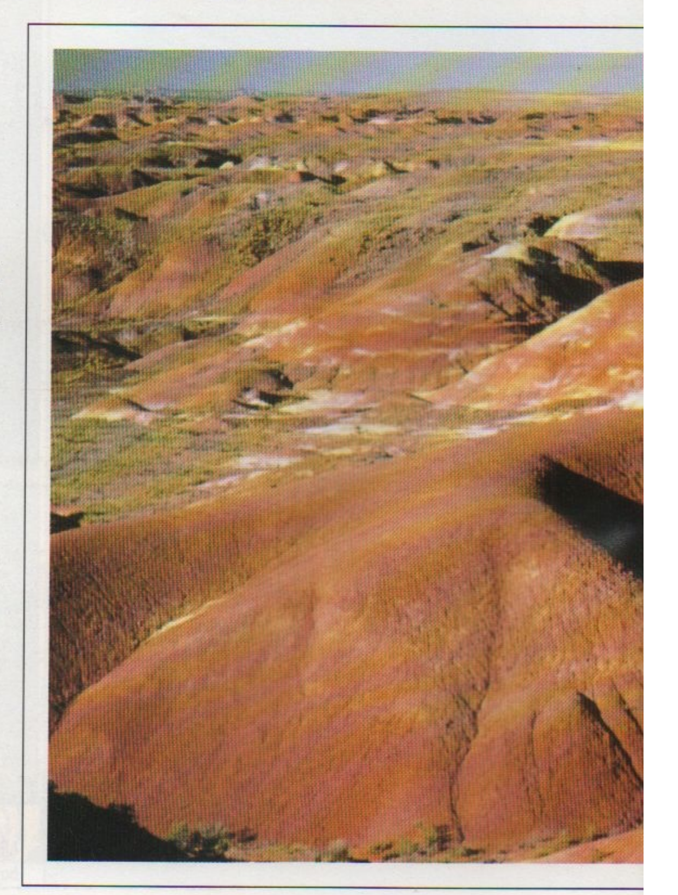
Some cakes can be made without cooking anything.

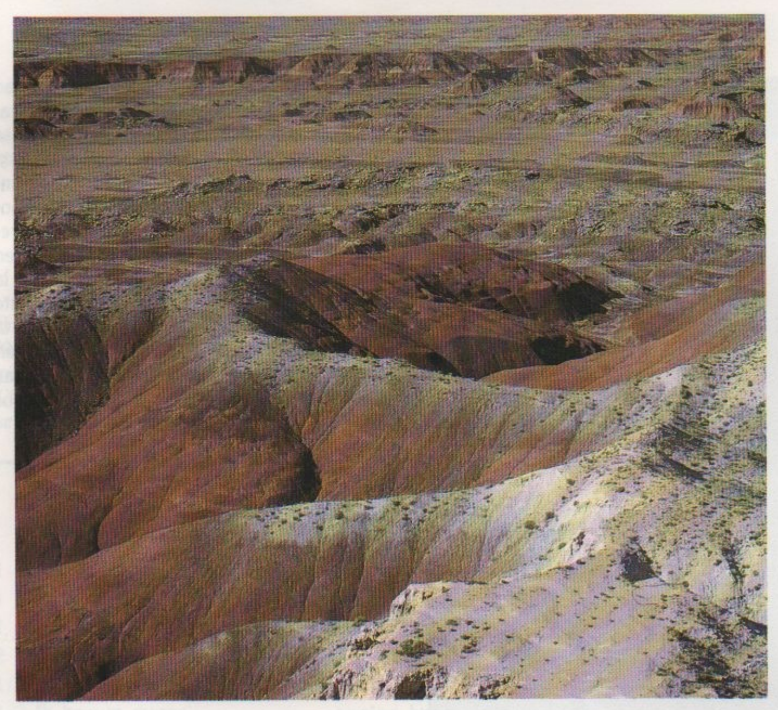
En cambio, una posibilidad habitual, en inglés, corresponde al caso en que una eventualidad se presenta frecuentemente y por lo tanto es casi obvia: **Christmas Pudding can be very heavy after turkey and roast potatoes.**



En esta sección ha aprendido:

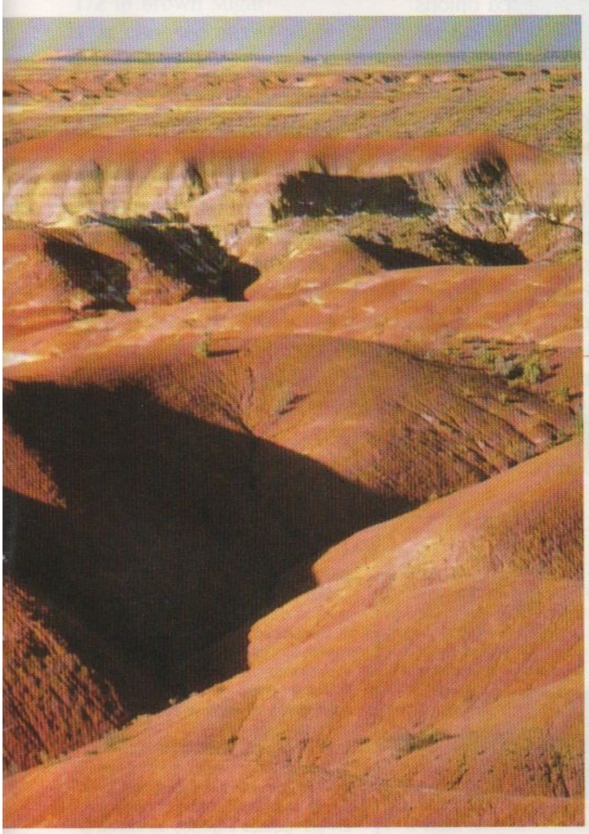
- el uso de algunos verbos modales para describir los distintos matices de certeza y probabilidad.

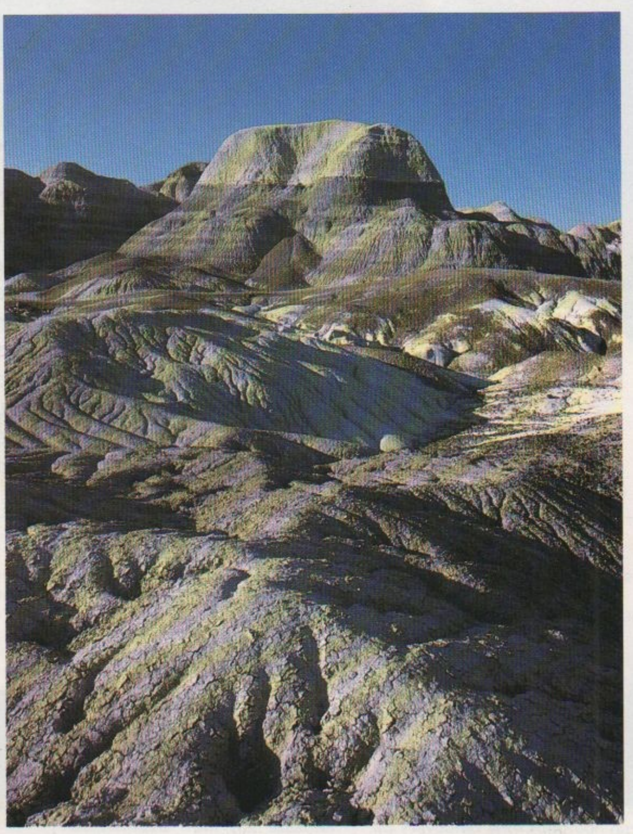




Un bosque petrificado de mil colores

El Petrified Forest National Park (foto inferior) es una zona espectacular donde un antiguo bosque, ya petrificado, ha creado un paisaje desolado e inhóspito, pero, al mismo tiempo, de una singular belleza. El área, que se halla en la parte oriental de Arizona, tiene una extensión de 370 km² y es riquísima en colores, a excepción del verde: en efecto, aquí no hay árboles vivos, pero en cambio existe la más rica colección de madera petrificada del mundo. En el extremo septentrional del parque se halla el Painted Desert (al lado), un 'desierto pintado' donde las formas y las tonalidades parecen cambiar continuamente bajo los rayos del sol.



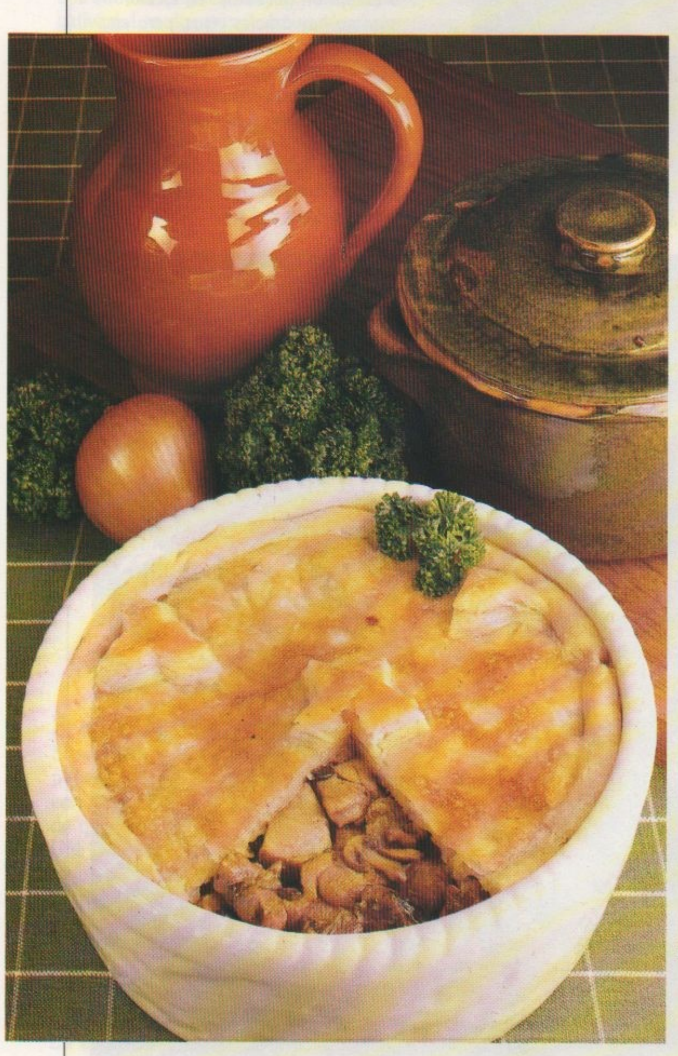


Dos 'pasteles' a la inglesa

La cocina británica no goza de una reputación particularmente buena. Probablemente, cuando se piensa en la comida inglesa, se recuerdan los platos más conocidos y menos elaborados, como el pescado frito con patatas o los huevos fritos con tocino. Sin embargo, los ingleses tienen algunos platos excelentes, aunque se encuentran combinaciones de sabores que pueden parecer un poco extrañas a quien las prueba por primera vez. Pero si quiere aventurarse en algo nuevo, he aquí dos recetas muy conocidas (de las que ya tuvo noticia en la Unidad 22).

La primera es la del **Steak and Kidney Pie**, una tarta salada ideal para las frías noches invernales. A menudo la receta original se enriquece con otros ingredientes: en el norte de Inglaterra, por ejemplo, además de la carne de vaca y el riñón, algunos añaden también setas y ostras.

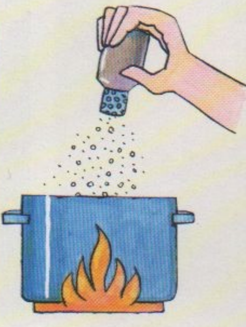
En cuanto a la segunda, es la del famoso **Christmas Pudding**, el 'pastel de Navidad', uno de los platos de la tradición culinaria de Inglaterra. No obstante la variedad de ingredientes, tiene un sabor verdaderamente exquisito. Antiguamente también se adornaba con un ramito de acebo, y hasta había un día, el así llamado **Stir Up Sunday** (el domingo más próximo al 30 de noviembre), dedicado enteramente a la preparación de este rico postre navideño: en efecto, **to stir up** significa 'mezclar', y la tradición dice que hay que hacerlo de este a oeste, para celebrar, simbólicamente, la llegada de los Reyes Magos. Sepa también que para saborear mejor el **Christmas Pudding** se debe preparar por lo menos ¡un año antes!



STEAK AND KIDNEY PIE (6-8 PORTIONS)

1 1/2 lb stewing steak[1]
1/2 lb ox or lamb kidney[2]
1 oz seasoned flour[3]
1 tablespoon chopped parsley[4]
1 oz lard[5]
4 oz chopped onions
3/4 pt brown stock[6]
Salt and pepper
3/4 lb puff pastry[7]
1 egg
Oven: 400 degrees F; gas mark 6[8] 1 hour

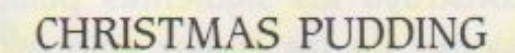
First, cut the steak and kidney into small cubes[9], dust[10] with seasoned flour and then mix with the chopped parsley. Melt[11] the lard and fry the onions and meat in the fat[12] until they are light brown. Cover[13] with stock, bring to the boil[14] and simmer gently[15] for 1 - 1 1/2 hours.
Correct[16] seasoning with salt and pepper.
Put the meat in a 3 pt pie dish[17], cover with pastry and brush with a beaten egg[18]. Bake in the oven until it is golden brown.



1. **Stewing steak:** carne de res para estofado.
2. **Ox or lamb kidney:** riñón de buey o de cordero.
3. **Seasoned flour:** harina condimentada: es decir se le añade sal y pimienta.
4. **Tablespoon chopped parsley:** cucharada de perejil triturado.
5. **Lard:** tocino.
6. **Brown stock:** caldo de carne.
7. **Puff pastry:** masa de hojaldre.
8. **400 degrees F; gas mark 6:** 200°C; punto 6 del horno de gas. En las recetas inglesas se indica la temperatura para el horno eléctri-



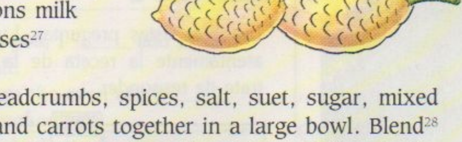
En la página anterior, el Steak and Kidney Pie, del cual también se puede entrever el contenido; al lado, el Christmas Pudding: como puede ver, se sirven porciones muy pequeñas.





CHRISTMAS PUDDING

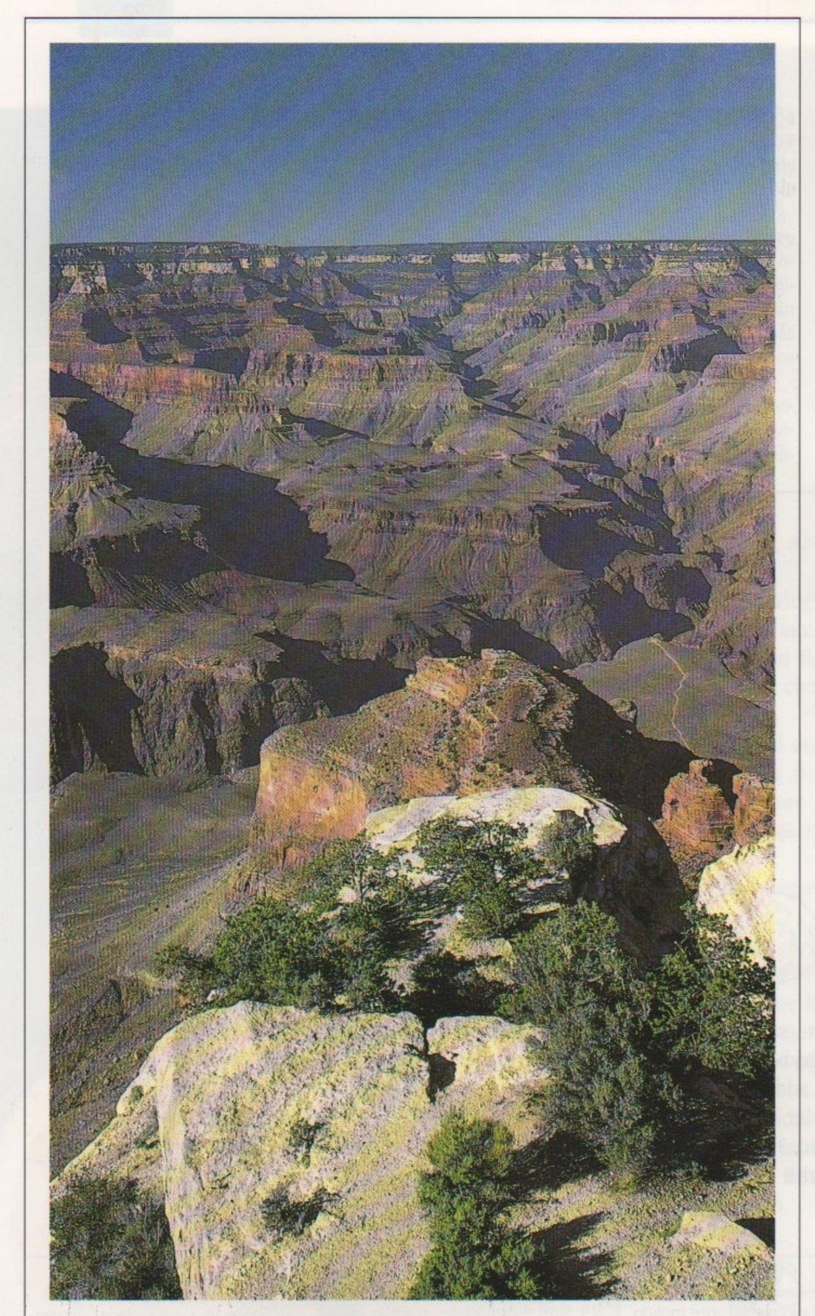
1 lb white breadcrumbs
1 teaspoon ground ginger[19]
1 teaspoon mixed spice
2 teaspoons salt
1/2 lb shredded or finely chooped suet[20]
1/2 lb brown sugar[21]
4 oz chopped mixed peel[22]
4 oz currants[23]
4 oz sultanas[24]
1 lb seedless raisins[25]
3 oz grated[26] carrots
3 tablespoons brandy
2 tablespoons milk
4 oz molasses[27]



Mix the breadcrumbs, spices, salt, suet, sugar, mixed peel, fruit and carrots together in a large bowl. Blend[28] the brandy, milk and molasses together, add them to the dry ingredients and stir thoroughly[29]; let the mixture stand[30] for at least 1 hour. Spoon[31] into 1 1/2 - 2 pt greased pudding basins[32], and cover with greaseproof paper, cloth or foil and steam[33].

Christmas Puddings can be steamed in various sized basins; for 1 pt puddings allow[34] 5 hours; for 1 1/2 pt puddings 7 hours and for 2 pt puddings 9 hours. When cooked, remove from the steamer[35] and allow to cool[36]. Cover with fresh paper and store in a cool place[37]; they will keep[38] for 12-18 months and improve and mature[39] during this time. On the day of serving, renew the covering[40] and steam the pudding like this: 1 pt puddings for 2 hours; 1 1/2 pt and 2 pt puddings for 3 hours. Turn out[41] on to a hot dish, decorate with holly[42] and flame with warmed brandy[43]; serve with brandy or rum butter[44] or a sweet white sauce flavoured with rum[45].

co y la posición en que se debe poner el mando del horno de gas.
9. **Small cubes:** pequeños cubitos.
10. **Dust:** espolvorear.
11. **Melt:** derretir.
12. **Fat:** grasa. Este término también es un adjetivo, graso/a.
13. **Cover:** cubrir.
14. **Bring to the boil:** llevar a ebullición.
15. **Simmer gently:** hervir a fuego lento.
16. **Correct:** corregir.
17. **Dish:** en este contexto, es el molde.
18. **Brush with a beaten egg:** pintar con un huevo batido.
19. **Ground ginger:** jenjibre molido.
20. **Shredded or finely chopped suet:** manteca de cerdo desmenuzada o finamente triturada.
21. **Brown sugar:** azúcar moreno.
22. **Chopped mixed peel:** mezcla de corteza de limón y naranja triturada.
23. **Currants:** pasas de Corinto.
24. **Sultanas:** pasas sultanas (o de Corinto).
25. **Seedless raisins:** pasas de uva sin semilla.
26. **Grated:** rallada.
27. **Molasses:** melaza.
28. **Blend:** mezclar.
29. **Stir thoroughly:** mezclar muy bien.
30. **Let the mixture stand:** dejar reposar la preparación.
31. **Spoon:** verter con la cuchara.
32. **Greased pudding basins:** moldes para budines untados con mantequilla.
33. **Greaseproof paper, cloth or foil and steam:** papel aceitado, tela u hoja de aluminio y cocinar al vapor.
34. **Allow:** calcular.
35. **Remove from the steamer:** quitar de la olla a vapor.
36. **Allow to cool:** deje enfriar.
37. **Store in a cool place:** conservar en un lugar fresco.
38. **They will keep:** se conservarán.
39. **Mature:** madurarán.
40. **Renew the covering:** cambiar la cobertura.
41. **Turn out:** volcar.
42. **Decorate with holly:** decorar con acebo.
43. **Flame with warmed brandy:** flamear con brandy caliente.
44. **Brandy o rum butter:** mantequilla aromatizada con brandy o ron.
45. **Flavoured with rum:** con gusto a ron.



El Grand Canyon: una maravilla de la naturaleza

Una de las maravillas naturales del mundo se halla en el norte de Arizona: se trata del Grand Canyon (en la foto). Tiene una extensión de 445 kilómetros y una profundidad de casi 2.000 metros, y es continuamente esculpido en el fondo por el curso del Colorado River. El Grand Canyon está constituido por dos zonas: el North Rim, inaccesible y salvaje, y el South Rim, más accesible y, por lo tanto, visitado por millones de turistas, atraídos por la fascinación de estas montañas que recuerdan los escalones de una escalera de historia natural, donde el más antiguo está en la base y el más reciente en la cima.



Exercise 1

Reconstruya las siguientes palabras y expresiones de las cuales sólo están indicadas algunas letras: todas se refieren a utensilios de cocina. Cada guión corresponde a una letra.

a) **d** ________ **b** ____
b) **c** ______ **s** _______
c) **h** ___ **-** __ **s** _______
d) **s** _________
e) ___ **i** __ **v** __
f) ___ **s** ____ __ **o** ___
g) ____ **o** __ **v** _
h) ___ **p** __
i) ___ **t** _ **a** __

Exercise 2

Lea bien estas preguntas. Luego escuche atentamente la receta de la grabación y trate de responder.

a) **How many eggs do you need?**
b) **What other ingredients do you need?**
c) **What do you have to do when you have put the ingredients into the bowl?**
d) **What do you have to put on top of it then?**
e) **How much water do you have to put in the saucepan?**
f) **What else do you have to put into the saucepan?**
g) **How long do you have to cook it for?**
h) **How long can you use it for?**

Exercise 3

Lea atentamente las siguientes definiciones y trate de adivinar a qué términos se refieren.

a) **A professional cook, especially the chief cook in a hotel or restaurant.**
b) **The name given to a frying pan in the United States.**
c) **Something used to weigh food in the kitchen.**
d) **The meat that comes from deer.**
e) **A kind of drink made from apples.**
f) **A list of instructions for making a dish.**
g) **Any kind of small plant used to improve the taste of food.**
h) **A small electrical household appliance used to make toast.**
i) **A general name for knives, forks and spoons in the United States.**
j) **The American word for 'tap'.**

Exercise 4

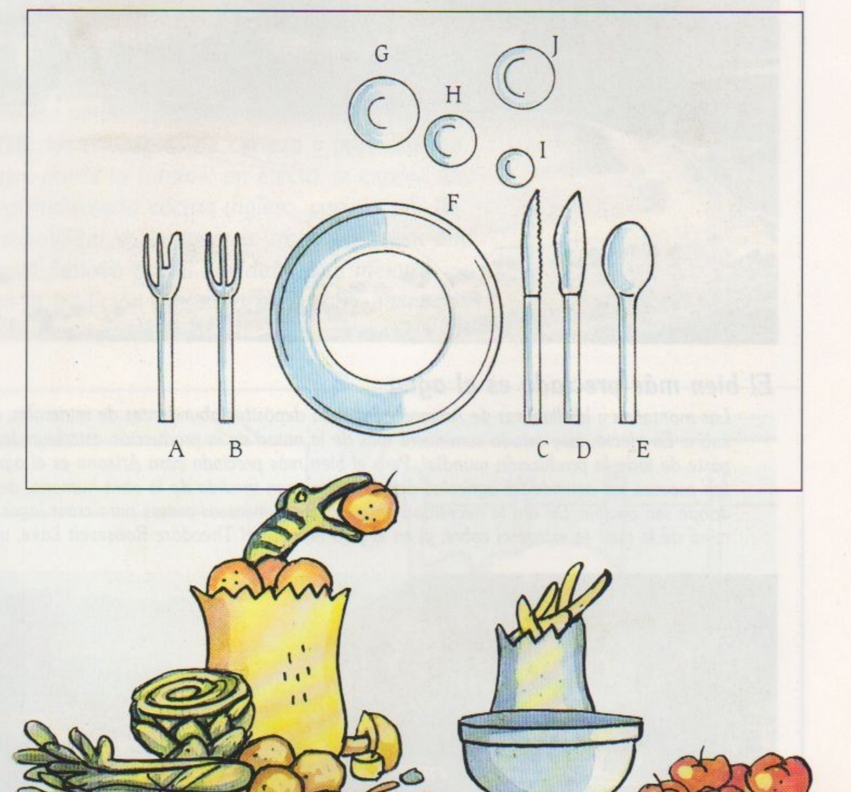
Agregue en cada frase el verbo modal adecuado.

a) **If I were you, I _____ add a bit more salt.**
b) **Don't turn the oven off; it _____ not be cooked yet.**
c) **It _____ be butte, I suppose, but it doesn't look like it.**
d) **The pudding _____ be done by now; it's been cooking for three hours.**
e) **The roast _____ to be done by now; it's been cooking for two hours.**
f) **They _____ not like spicy food.**
g) **This recipe _____ be very nice if you add a little brandy.**
h) **You _____ finish the dinner by the time they arrive, _____ you?**
i) **The ice-cream _____ be much nicer if we added some fruit as well.**
j) **If you tried some easier recipes, you _____ make so many mistakes.**

Exercise 5

Observe con atención el dibujo que representa un lugar en una mesa. Teniendo presente que el menú es a base de pescado, añada los términos que faltan.

a) **fish** _____
b) _____
c) _____
d) _____ **knife**
e) _____
f) _____
g) **champagne** _____
h) _____ **for red** _____
i) _____ **for** _____ _____
j) _____ **for** _____



SOLUCIÓN DE LOS EJERCICIOS

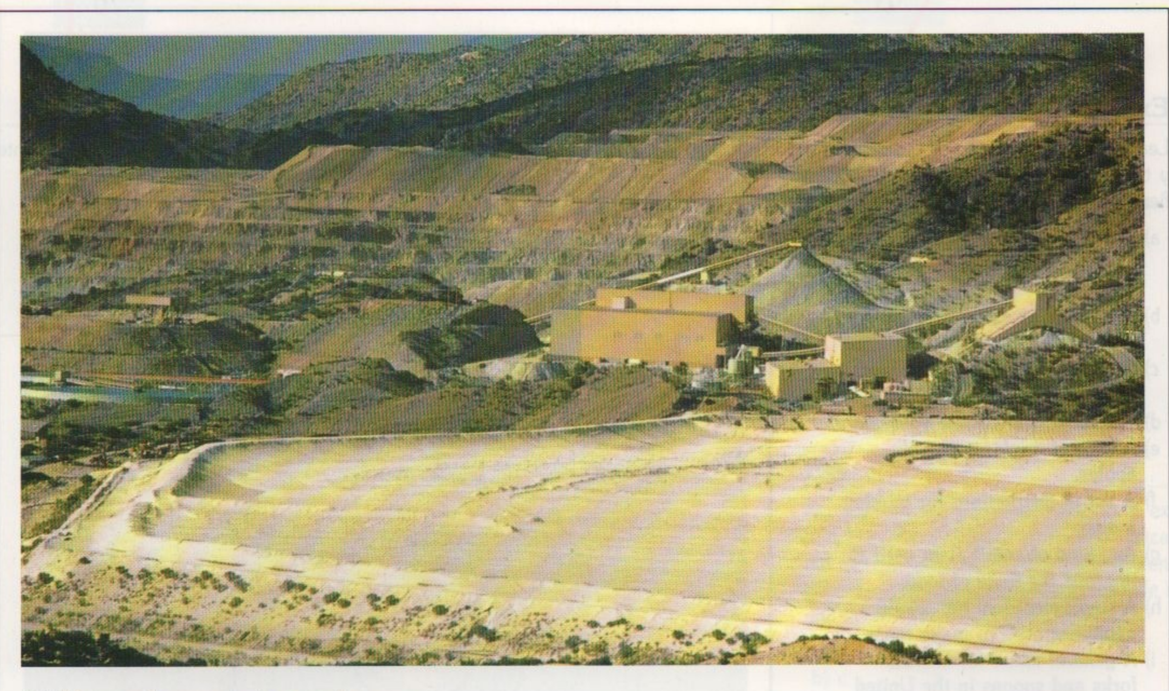
Exercise 1
a) draining board. b) coffee service. c) heat-resistant. d) seasoning. e) medium oven. f) pressure cooker. g) microwave. h) teapot. i) flatware.

Exercise 2
a) three. b) sugar, lemon peel, lemon juice and butter. c) stir them. d) butter. e) a pint. f) a little lemon juice. g) half an hour. h) five to six weeks.
He aquí el texto completo: **For this recipe, you're going to need three eggs, 8 ounces of sugar, some lemon peel, a little lemon juice, and about 2 ounces of butter. Break the eggs into a bowl and add the sugar, lemon peel and lemon juice. Stir the ingredients well. Cut the butter into small pieces and put it on the top. Then cover the bowl. Put a pint of water and a little lemon juice into a saucepan, put the bowl into the saucepan and boil for about half an hour. Then take the bowl out of the saucepan, stir well, and leave to cool. Remember that you have to use it in five to six weeks.**

Exercise 3
a) chef. b) skillet. c) scales o scale. d) venison. 3) cider. f) recipe. g) herb. h) toaster. i) flatware o silverware. j) faucet.

Exercise 4
a) would. b) might. c) could o might. d) should. e) ought. f) might. g) can. h) should, shouldn't. i) would. j) might not o wouldn't.

Exercise 5
a) fork. b) fork. c) knife. d) fish knife. e) spoon. f) plate. g) glass. h) glass, wine. i) glass, white wine. j) glass, water.



El bien más preciado es el agua

Las montañas y las llanuras de Arizona contienen depósitos abundantes de minerales, el más importante de los cuales es el cobre. En efecto, este estado suministra más de la mitad de la producción estadounidense y, aproximadamente, una décima parte de toda la producción mundial. Pero el bien más preciado para Arizona es el agua: en esta región, donde las lluvias son tan escasas, las actividades agrícolas dependen en gran medida de la obra humana, destinada a procurar reservas hidrológicas donde sea posible. De ahí la necesidad de construir numerosas presas para crear lagos artificiales. En la foto superior, una mina de la cual se extrae el cobre, y, en la foto inferior, el Theodore Roosevelt Lake, un lago artificial.

